45e Année. — N° 15. 8 Avril 1928.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

La vigne. Le temps. Les pluies. Les gelées.

Les variétés précoces ont, cette année, débourré plus tôt que de coutume. Dès le 5 mars, les bourgeons de l'Aramon commençaient à éclater ; et depuis ils ne se sont pas sensiblement allongés : les plus longs ont 2 centimètres à 2 centimètres et demi. Cela tient au temps non pas rigoureusement froid, ni même à la gelée du 12 mars, mais à une température humide et basse et défavorable à la croissance. Il en est résulté que les nouveaux bourgeons sont plutôt grêles, ce qui n'indique pas des grappes nombreuses et bien constituées, rarement doubles ; en somme les premières apparences n'annoncent pas une « sortie » abondante.

Il pourra en être autrement pour les situations plus froides, où le débourrement a été moins avancé, de même que pour les cépages tardifs qui, si le temps se mettait au beau sec, pourraient débourrer dans des conditions favorables à la naissance des grappes.

Il est possible que le maigre développement des yeux hâtifs soit dû en partie à une autre cause, qui serait l'absence de froid sec pendant l'hiver, ou ce qui revient au même de repos hivernal complet

de la vigne. Les vignes que l'on fait pousser avant ou tout de suite après la chute des feuilles mettent un temps infini à faire éclore les yeux qu'elles portent, et encore n'y en a-t-il qu'un petit nombre qui se développent. Ce fait se produit souvent chez les vignes des régions subtropicales, qui portent à l'extrémité des longs bois une ou deux pousses de 5 à 10 centimètres, alors que les yeux de rang moins élevé sont encore à l'état de repos.

La longue période de sécheresse que les régions méridionales ont subi vient de prendre fin à peu près partout. Des chutes considérables d'eau sont venues détremper profondément le sol et, gênant même les labours, abreuver copieusement puits et sources. Dans une localité de l'Hérault en région montagneuse, il est tombé en une semaine 1042 millimètres d'eau, soit plus qu'il n'en tombe en une année ; quelques semaines plus tard, elle a encore reçu 282 millim. Les autres localités ont été également copieusement servies. Dans le seul mois de mars, Montpellier a reçu 462 mm. 6 d'eau durant 26 jours de pluie. La pluie y a été continue.

Dans les régions indiquées au tableau ci-dessous, il est également tombé des quantités d'eau appréciables, Marseille a reçu 610 mm. 7 depuis le mois de septembre, autant que dans une année moyenne. Mais le Centre et l'Est ont été moins favorisés, mais là il pleut presque toujours trop.

Tableau des pluies tombées depuis la vendange jusqu'à fin mars.

	Nantes	Rochefort	Bordeaux	Tours	Cl.-Ferrand	Toulouse	Montpellier	Perpignan	Strasbourg	Dijon	Lyon	Marseille
Septembre.	75.2	135.7	79.6	46.7	43.	70.	42.8	15.2	65.6	81.5	103.	24.6
Octobre ...	17.2	19.8	9.1	42 1	11.4	39.6	35.5	7.9	19.8	31.5	27.8	11.
Novembre .	56.7	90.4	64.3	64.3	47.2	41.4	121.7	31.4	25.9	56.4	34.5	91.9
Décembre..	62.7	98.6	66.9	55.5	22.9	68.1	138.5	40.6	24.5	37.1	52.	201.
Janvier....	45.0	84.8	77.2	66.0	26.6	74.1	59 1	4.3	37.4	39.3	58.9	40.3
Février	23.1	41.8	82.9	44.9	44.7	49.	34.1	27.6	39.1	50.0	73.4	11.
Mars	49.9	138.0	113.7	47.3	23.3	55.9	462.6	63.2	15.2	31.7	47.8	50.9
Totaux	329.8	609.1	493.9	366.8	220.1	398.8	894.3	190.2	227.5	327.5	397.7	610.7

C'est la fin du mois de mars qui en France a été la plus pluvieuse. Sauf à Perpignan, qui décidément tient à être un pays sec, il a plu à peu près chaque jour, ce qui crée une situation dangereuse non seulement en ce qui concerne la naissance des grappes, mais encore au point de vue des maladies cryptogamiques. Nous reviendrons sur ce point.

De la Gironde à l'Aude et de l'Aude jusqu'en Provence, des gelées ont frappé par endroits les vignes les mieux abritées, c'est-à-dire celles qui gèlent généralement le moins souvent. Ont écoppé les bourgeons les plus avancés. Dans l'ensemble, les dégâts sont peu importants : les yeux en retard remplaceront les disparus, et il est possible que, poussant par température plus élevée, ils soient mieux pourvus de grappes.

On craint toutefois les retours de sève, et, ce qui semble en être très souvent la conséquence, les manifestations du court-noué. En voici un exemple d'une grande netteté observé en Algérie.

« Permettez à un viticulteur très désireux de s'instruire et notant très attentivement les moindres incidents qui se produisent dans ses cultures, d'apporter en toute sincérité le résultat de ses observations pour 1927.

Année sèche. — Plantier racinés-greffés 17 Ha : Cinsault, Clairette pointue, Clairette égreneuse, Macabéo, tout sur 3309; terrain excessivement fertile, alluvions sur le bord d'une grande rivière "Le Chéliff", 3me feuille.

Gelée le 12 avril. – 1/10 de pieds gelés, *tous les pieds gelés sans exception* ayant repoussé ont eu du court-noué.

A 50 m. de distance plantier de 11 hectares vigne française 5 ans : Clairette pointue et Picpoul, **exactement** les mêmes phénomènes.

Pas un seul pied n'ayant pas été gelé n'a été atteint de court-noué.

W.

La gelée partielle des yeux amène le court-noué, cela a été prouvé expérimentalement. Mais ce court-noué n'est pas toujours héréditaire et transmissible par greffe et bouture. Il est possible qu'il y ait des conditions de terrain ou d'état du terrain à réaliser. On trouvera plus loin un article intéressant sur cette importante question.

Encore le sulfate de fer

« Comme suite à l'article du 6 novembre de M. Pierre Causse, et à celui du 22 janvier de M. Georges Coutagne, et, pour en faire ressortir ce que ces Messieurs et tous autres expérimentateurs, jugeront bon, je leur sigale que nos pulvérisations au sulfate de fer, ont été faites, toujours sans le moindre résultat, en terres non calcaires et calcaires, chlorosantes et très chlorosantes.

Je regrette vivement, ainsi que je le demandais le 6 novembre, que nos

vignes d'expériences n'aient pas été visitées en temps voulu, avant la taille, par les intéressés, la mise au point, sur place, eût été bien plus facile qu'aujourd'hui sur le papier ».

2 Février.

E. GARRIGUES,
régisseur à Montarnaud.

Contre les galles phylloxériques

L'an passé, le phylloxéra gallicole a causé des dégâts importants aux vignes américaines cultivées pour la production du bois, ainsi qu'aux producteurs directs, et dans un article publié dans ce journal, M. Faës, directeur de la Station viticole de Lausanne, a indiqué un traitement qui lui a toujours donné de bons résultats. Il consiste, comme on l'a vu, a badigeonner ou à pulvériser les souches avec une solution de lysol brut à 4 o/o ou une bouillie sulfocalcique à 25 o/o, la solution de lysol étant pour le moment préférable. Il est sans doute un peu tard maintenant pour procéder à cette opération, on risquerait de brûler les bourgeons en voie de débourrement ; cependant, comme il s'agit de traiter les écorces de un an et davantage, où sont pondus les œufs d'hiver d'où dérivent les premiers gallicoles, et non les écorces de l'année, l'opération avec un peu de soin, serait tout de même encore réalisable sans dommage. Mais d'autres procédés peuvent être appliqués maintenant. Le buttage de la souche, couvrant de terre tout le vieux bois, amène la destruction des œufs d'hiver, en les faisant pourrir, d'après M. Mario Topi.

Cet auteur indique un autre moyen :

« Comme on sait, dit-il, l'éclosion des œufs d'hiver au printemps coïncide avec le débourrement des bourgeons. Les gallicoles qui en dérivent, se dirigent tout de suite vers les jeunes feuilles encore repliées et tentent de s'y fixer. La conséquence de la piqûre des néonés est, comme on le sait, chez les espèces appropriées, la formation de galles. Ces galles sont visibles de bonne heure, surtout par la saillie qu'elles forment à la face inférieure ; quelquefois même la visibilité est rendue plus grande encore par la couleur rouge ou rougeâtre qu'elles présentent sur certains cépages.

Dans la galle et pendant qu'elle s'accroît et devient plus apparente, l'insecte accomplit ses quatre mues à deux-trois jours d'intervalle ; après sa dernière mue, il commence à pondre ses œufs, qui donneront de nouveaux gallicoles. Nous avons donc devant nous une période d'une vingtaine de jours, durant laquelle les petites galles qui se trouvent d'ordinaire sur les quatre premières feuilles, rarement sur les 5e et 6e du sarment en voie de développement sont bien visibles

et peuvent facilement être détruites. Et c'est, en fait, la méthode appliquée depuis beaucoup d'années dans les pépinières et vignobles expérimentaux de la Sicile, où de petites équipes d'enfants et de femmes, préalablement initiés, visitent attentivement les vignes qui



Rameaux de Riparia couverts de galles phylloxériques.

peuvent être atteintes et enlèvent les feuilles avec galles ou détachent seulement la partie qui en porte ; et il suffit de presser fortement entre les doigts ces feuilles pour détruire le phylloxéra gallicole.

Comme l'éclosion des œufs peut se prolonger pendant environ un

mois, la recherche des galles doit se continuer pendant le même temps ; en pratique, seront suffisantes trois ou quatre visites faites avec soin, et un peu d'attention.

Le procédé, s'il est bien appliqué, est efficace et peu onéreux ; aussi en Sicile, quoique les souches puissent porter un très grand nombre d'œufs d'hiver, par la cueillette et la destruction des premières galles on obteint l'étouffement presque complet de l'infection : les quelques premières galles qui échappent à l'attention du personnel ne peuvent provoquer une infection assez forte pour préjudicier à la végétation, ce qui est le but pratique à atteindre. A plus forte raison, la lutte doit-elle être efficace dans les régions où les œufs d'hiver sont en petit nombre. Les insuccès, qu'on a eu quelquefois à déplorer, dépendent exclusivement de l'insuffisance des connaissances biologiques sur l'insecte et d'avoir procédé à la recherche et à la destruction des galles quand étaient déjà en formation les galles de la seconde génération : dans ce cas, la lutte ne peut être rendue efficace ni l'infection maîtrisée... »

Si donc le cultivateur de pieds-mères et les amateurs d'hybrides producteurs-directs n'ont pas procédé aux badigeonnages et pulvérisation des souches avant le débourrement, tout n'est pas perdu : ils ont le moyen qui vient d'être indiqué par M. Mario Topi, et ils feront bien de le mettre en œuvre.

L. RAVAZ.

SUR LE COURT-NOUÉ

La lettre de M. Bernet, d'Aigues-Vives, parue l'été dernier dans le *Progrès*, m'avait donné l'idée de vous communiquer mes notes sur le Court-Noué, notes qui sont le résultat de plus de 30 années d'observations rigoureuses, mais au dernier moment, j'avais hésité. L'article de M. Bourdiol, dans le n° du 15 mars, me décide à vous demander l'hospitalité des colonnes du *Progrès* pour les notes qui suivent.

Le court-noué n'est pas une maladie, et en ceci je suis d'accord avec M. Bourdiol, c'est un état physiologique défectueux résultant de la mauvaise adaptation du porte-greffe au terrain, et du greffon au porte-greffe, pour n'avoir pas tenu compte de ce que serait le système radiculaire du cépage greffon s'il était planté direct.

Aucune drogue ne guérira le court-noué, pas plus que le recépage des pieds atteints ou la destruction par brûlure des premiers bourgeons comme le recommandent des viticulteurs d'élite.

Depuis plus de 30 ans que j'observe le court-noué, j'ai noté minutieusement toutes les caractéristiques de ses manifestations ; je livre aujourd'hui ces

notes à la publicité, avec le seul désir d'éviter à beaucoup de propriétaires de graves erreurs dans leurs plantations ou leurs greffages.

Tout d'abord, et pour la clarté des notes qui vont suivre, je vais donner l'explication du court noué telle qu'elle m'apparaît. Les cépages, qu'ils soient porte-greffes ou greffons peuvent se diviser en 3 catégories : 1° ceux à racines plongeantes, genre Rupestris ; 2° ceux à racines étalées genre Riparia ; 3° ceux à racines mixtes, en ayant autant d'horizontales que de verticales, comme doit être le 34 Ecole. Il résulterait de cela qu'il y aurait des cépages à sève froide, d'autres à sève chaude et d'autres à sève intermédiaire. Nous allons voir si cette division que j'adopte pour plus de commodité, ne donne pas la clef du mystère du court-noué.

Encore une explication : pourquoi voit-on aujourd'hui du court-noué partout, alors qu'autrefois, il n'existait pour ainsi dire pas ? C'est bien simple, et j'ai donné la formule plus haut : c'est qu'autrefois, quand on plantait une parcelle, on disposait les cépages sur le terrain : aux bons endroits, frais, riches et profonds, on plantait par exemple l'aramon ; aux parties maigres, le grenache ; en tous terrains, les carignans, et chacun était à sa place, la vigne prospérait admirablement. Qu'a-t-on fait depuis la reconstitution par des porte-greffes ? Je ne dirai pas tous les propriétaires, mais le plus grand nombre, et cela se voit encore aujourd'hui, n'ont pas tenu compte du terrain sous le rapport du système radiculaire. Adopte-t-on le Riparia, le Rupestris ou autre ? On plante toute la parcelle du même cépage, malgré la diversité du sol. Cependant, journaux et livres de viticulture disent : le genre Riparia aux terrains fertiles et profonds, le genre Rupestris aux terrains maigres et difficiles.

Enfin une dernière faute, et celle-ci plus grave selon nous, cause du court-noué, c'est d'avoir *greffé des cépages sur des porte-greffes dont le système radiculaire est tout différent de ce que serait celui du cépage greffon à l'état direct.* Et, chose curieuse, les mêmes qui n'ont adopté qu'un porte-greffe pour différents terrains, trouvent tout naturel de varier les cépages quand ils greffent ; ils mettent alors volontiers les aramons aux fonds fertiles, les grenaches, blanquettes, etc... aux parties maigres, et cela sur le même porte-greffe ! Quel non-sens.

Axiome : aux porte-greffes à racines étalées, greffer des cépages qui, directs auraient des racines étalées ; à ceux à racines plongeantes, des cépages à racines analogues, et ainsi pour chaque cépage. Il faut que la sève des porte-greffes, froide, chaude ou mixte, corresponde aux besoins de la variété greffon. C'est le déséquilibre entre les deux sèves, l'opposition entre les deux systèmes radiculaires, qui sont la cause générale du court-noué, et principalement quand les cépages-greffons à sève chaude se greffent sur des plants à racines plongeantes. C'est pourquoi, c'est surtout aux aramons sur Rupestris que l'on constate le plus de court-noué.

J'ai dit : le court-noué n'est pas une maladie. J'ajoute : pas de maladies dans le tronc, ni dans les bras de la souche ; donc, pas de drogues, pas de recépage. S'il en était autrement, pourquoi les années à printemps sec et chaud le court-noué s'atténue au point de disparaître, tandis que le contraire a lieu par saison pluvieuse et froide ? Pourquoi les pousses tardives aussi bien que celles court-nouées du début s'allongent-elles rapidement et normalement si la sécheresse et la chaleur surviennent avant que les racines aient donné toute leur sève ? Pourquoi n'a-t-on du court-noué que dans

les terrains humides, ou sur les parties à sous-sol impénétrable et par conséquent froid, surtout si le porte-greffe est à racines plongeantes ?

M. Bernet s'étonne de voir en cours d'été des sarments vigoureux sortir du pied ; mais c'est un cas que tous ceux qui ont du court-noué ont observé tous les ans. Ce sont toujours des bourgeons sortis plus tard, quand le terrain est chaud. Toute l'explication est là ; on va en voir les causes à la lecture des notes qui suivent.

I. Chez M. C., parcelles maigres *sous-solées* entre les lignes, sur toute la largeur de l'interligne, et parcelles en terrain riche sous-solées de même ; aux parcelles maigres, les nouvelles racines n'ont pas poussé suffisamment vite, il ne restait pour alimenter les ceps que des racines plongeantes, tout ce qui était greffé en aramon s'est achevé de court-nouer. On a dû l'arracher. Seuls les carignans s'y sont maintenus passablement.

II. Une parcelle en cuvette, aux bords décharnés. La cuvette ayant reçu par suite de l'apport des pluies plus de 20 centimètres de limon est court-nouée totalement ; seuls, les bords où les racines sont sur terre, portent leurs récolte.

III. Une parcelle de 7000 pieds, en terrain caillouteux, très friable, on pratique chaque année des labours profonds, même en plein été ; greffé en carignan. Assez de bois, mais récolte presque nulle, sauf aux lignes des bords, dont une partie des racines s'alimente dans un terrain en friche. Le carignan, à racines mixtes, a sa végétation à cause de la sève froide du fond, mais les racines de surface qui donnaient le fruit ayant été supprimées, la récolte disparaît à la floraison.

Ici j'ouvre une parenthèse : M. Bourdiol a constaté que les vignes *bordant les ravins* vierges de taille sont indemnes de court-noué, et il en conclut que la taille longue préserve de cette redoutable affection. Il se trompe. Le cas que je viens de citer le démontre. Tous les rangs en bordure de vigne court-nouées, même taillés court, seront sains et chargés de fruit pourvu que des racines puissent s'alimenter dans une partie de terrain inculte et sans engrais, et montant à la surface le plus possible. Tous les viticulteurs ayant du court-noué, constateront que la taille n'y est pour rien. En effet, on peut voir un peu partout des propriétés voisines, l'une abimée par le court-noué, l'autre indemne, toutes les deux taillées court ; mais la première soumise à la culture intensive ; labours profonds et fréquents, avec engrais azotés, nitriques surtout ; l'autre avec le minimum de soins ;

IV. Domaine de M. M. à R. Labours très profonds, même en plein été : tout l'aramon est court-noué, surtout en terrain frais ; en terrain sec, en pente, et bien exposé, les labours profonds sont moins néfastes ;

V. Domaine de M. R. à P. Ce propriétaire a l'habitude de labourer toujours profondément toutes ses vignes situées en terrain froid et humide. Des vignes de 7 ou 8 ans à peine, même sur Riparia, doivent être arrachées ;

VI. Sur l'une de mes vignes en terrain plat de surface, mais qui repose sur un fond en cuvette ou glisse une nappe d'eau, plantée en Rupestris du Lot d'un bout à l'autre et greffée en aramon et carignan ; l'aramon se court-noue en partie au milieu ; et les bords l'un plus maigre, l'autre aussi profond mais plus sec, n'ont pas l'aramon court-noué.

Les Carignans en mélange dans la partie court-nouée ne sont pas atteints. Et, chose remarquable, à côté de pieds fortement court-noués, d'autres sont

très beaux et très chargés de récolte. J'ai creusé au pied des uns et des autres jusqu'aux principales racines, et j'ai remarqué ceci qui confirme d'une manière évidente ma théorie des sèves ; les pieds vigoureux, quoique sur Lot, avaient leurs principales racines à la surface, tandis que les court-noués n'avaient émis que des racines très bas ou plongeantes. Les pieds à racines étalées jouaient ici un rôle de Riparia au point de vue de la sève. Car, il ne faut pas ignorer que dans chaque variété on observe de ces anomalies : il peut se trouver quelques Riparias ou dominent les racines de fond, tandis que quelques Rupestris n'ont que des racines de surface.

VII. Dans une parcelle en Riparia de 15 ans et plantée très épais 1m50 × 1m, je remplaçai les manquants avec Rupestris du Lot. L'année suivante, je greffe en Aramon et Grenache. Les Grenaches ont toujours été magnifiques, et cela depuis 14 ans, alors que les Aramons sont court-noués d'une façon lamentable, et celà depuis la 2e année de greffe. Que s'est-il passé? Uniquement ceci. Quant j'ai planté le Rupestris du Lot, le Riparia, âgé de 15 ans et très serré occupait toute la surface ; le Rupestris n'a trouvé de place que dans le sous-sol, et très peu de racines ont pu se faufiler parmi celles de Riparia, d'où apport de sève toujours froide ; l'Aramon, à racines étalées, se court-noue parce qu'il reçoit une sève différente de ce qu'elle serait à l'état direct; tandis que le Grenache, plant à racines fortes et plongeantes y prospère très bien.

VIII. J'ai une parcelle plantée en hybrides P.D. dont une partie en S.4643. En 1926, avec printemps pluvieux et froid jusqu'au 15 juin, les pousses de ce cépage, sur une longueur d'environ 30 centimètres, furent tellement court-nouées, qu'il eut été impossible d'y trouver un greffon. La chaleur et le sec survenant, les pousses des coursons prirent un allongement normal ainsi que les gourmands qui sortirent alors. Ceci infirme la théorie de ceux qui croient que le court-noué est provoqué par le bois du tronc ; s'il en était ainsi, les sarments des coursons ne devraient pas subir de modifications en cours de végétation.

IX. De nombreux propriétaires employant tous les ans, comme fumure, du nitrate de soude, se plaignent que leurs vignes se court-nouent, même en terrain maigre : c'est que le nitrate de soude, de décomposition rapide, est entrainé dans le sous-sol aux moindres pluies, et provoquent ainsi un travail plus actif des racines profondes, d'où flux plus abondant de sève froide favorisant le court-noué. Les engrais azotés à décomposition lente, je l'ai toujours constaté, sont moins nocifs.

Et voilà. Je crois avoir énuméré les principales causes du court-noué, et en avoir montré les remèdes. Ceux qui ont des plantations à faire pourront donc l'éviter ; et pour les vignes existantes, supprimer les engrais azotés, les labours profonds ; ne faire que de légers grattages afin que les radicelles puissent s'alimenter dans un milieu aéré et chaud. Si la vigueur le permet, laisser un ou deux Guyots de 0m50 pour donner passage à une sève plus abondante, et avoir une partie de la récolte à l'abri de la coulure. En effet, il est certain que la taille longue rend le raisin réfractaire à la coulure. Un dernier conseil : ne pas planter trop profondément, surtout en terrains humides.

Caunettes-en-Val, le 20 mars 1928.

A. Busquet.

LES VINS AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE EN 1928

PRÉSENTATION EN TROIS ACTES

Le parc des expositions de la Ville de Paris est un vaste théâtre où se jouent sccessivement des pièces à nombreux figurants.

Le Concours général agricole n'est que l'une d'elles. Elle comporte plusieurs actes avec personnages et bouteilles différents : la dégustation, la vente, le cinématographe.

PREMIER ACTE. — **La dégustation du jury**

On a réparti sur la scène des petites tables de jardin avec des chaises pliantes et de volumineux crachoirs demi-pleins de sciure de bois.

Les retraités aux couleurs bleues de la Ville de Paris et les jeunes commissaires à la cocarde tricolore ont ouvert les caisses et rendues anonymes les bouteilles au moyen d'une chemise uniforme portant seulement un numéro.

Un acteur venu du Roussillon nous fait remarquer la maladresse de certains vignerons qui expédient des bouteilles d'eau teintée en vue de meubler les rayons, n'en offrant que quelques-unes à la dégustation.

Comme par hasard on commence par ouvrir les caisses d'eau plus ou moins potable, ce qui énerve les commissaires et le Jury, gens trop peu « emballeurs » pour s'improviser déballeurs avec des moyens de fortune.

Les jeunes commissaires de l'Institut agronomique aux blouses blanches peintes de fresques bucoliques et ceux de Grignon aux blouses bleues plus géorgiques sont venus seulement avec un crayon, qu'on ne peut employer comme levier. On voit d'ici la scène de l'ouverture.

Une fois les caisses ouvertes et les bouteilles débouchées, on a d'autres surprises, surtout avec les vins habituellement livrés en fût, c'est que leur expéditeur ne s'est pas assez préoccupé de la netteté de la fiole et du bouchon. Le Jury fait la grimace devant un excellent vin qui sent le moisi, le désinfectant, le pétrole ou le métal.

Un membre du Jury venu des bords de l'Orb nous a demandé également de signaler que des verres tulipes permettraient de mieux juger en se fatigant moins à la dégustation, car on utiliserait davantage le nez.

Dans sa section on avait distribué les échantillons au hasard, ce qui gâte le palais. Mais c'était au Jury à exiger qu'on lui présentat d'abord les blancs secs, puis les rosés, puis les rouges, puis les vins liquoreux

Ce qui force l'attention des gens qui connaissent la France viticole c'est le faible nombre des échantillons venu des régions de grande production : du Midi méditerranéen et du Bassin de la Garonne.

Si nous voulons juger les vins de l'année des départements des Pyrénées-Orientales, de l'Aude, de l'Hérault, du Gard, du Vaucluse, des Bouches-du-Rhône, du Var et de la Corse, il faut se hâter de suivre le Jury le mercredi matin, de 11 h. 45 à midi, car le rideau va tomber. C'est la fin du premier acte lequel a pour but d'étudier les vins nouveaux.

***

L'année 1927 comptant parmi les vendanges médiocres en quantité et qualité, certains départements, comme la Saône-et-Loire, n'avaient presque rien envoyé alors que leur exposition de 1927 était remarquable.

Dans la Côte-d'Or on cherche à mettre en vedette les « Hautes-Côtes », nom nouveau des « Arrières-Côtes », de même que la « Charente Maritime » a remplacé la Charente-Inférieure, suivant la fortune du Cognac.

L'exposition qui conserve la meilleure valeur éducative est celle d'Alsace classée par cépage et dont les vins ont été choisis préalablement par une commission de dégustateurs..., seulement les vignerons restent chez eux, mais les jurés étaient alsacien.

***

Dans les *cidres*, la qualité est bonne. Les cidres vendus en fûts (apportés en bonbonnes) sont souvent meilleurs que les cidres bouchés en bouteilles.

Sont seuls représentés la Basse-Normandie, la Sarthe et le Limousin. Les cidres de Bellac sont un peu plus acides que ceux de Normandie.

La Bretagne qui produit tant de cidre n'a rien présenté. Un gros producteur nous signale qu'il conserve aujourd'hui en grandes citernes ses « purs-jus ». Cela évite le changement de qualité d'un fût à l'autre qui déroute le consommateur.

***

Les eaux de vie nouvelles sont peu agréables à déguster, d'autant qu'on les tire très fortes (65 à 68 degrés) dans les pays cidriers.

C'est l'exposition du Syndicat national des bouilleurs de cru qui présentait la collection la plus variée des eaux-de-vie de vin, de cidre, de cerises, de quetch, de mirabelles, de gentiane, de marcs, de lies, etc...

Des efforts sont tentés pour protéger les marques, surtout dans le Pays d'Auge.

Le Loir-et-Cher possède des coopératives de distillerie de marcs de raisin.

Abstraction faite des droits de régie, le litre d'eau-de-vie ne coûte pas plus cher que celui d'un grand vin.

***

A côté de ces expositions figuraient les Colonies françaises. L'Indo-Chine, Madagascar, le Maroc n'envoient pas de vin.

Mais le Togo-Cameroun envoie de la belle futaille en bois de palétuvier, imputrescible, dit-on.

La Tunisie et l'Algérie possèdent des vins qui se font vite. Le muscat de Carthage est délicieux, les vins blancs des Sahels nous ont paru neutres, les rouges ont plus de caractère. Ils sont précieux cette année pour couper l'acidité du centre de la France.

A signaler une exposition instructive d'*osiers* (*salix viminalis, vitellina, fragilis et triandra*) avec un appareil pour le plantage des boutures par fonçage sans baisser la main jusqu'au sol. L'homme est un animal auquel répugne ce mouvement.

Second acte. — La Vente

Changement de décor.

Après le passage du Jury, les bouteilles-échantillons sont déshabillées et

placées en haut des rayons ou bien remises dans leurs caisses en sous-sol.

De virulentes étiquettes s'étalent.

Le second acte commence.

Il n'a pas pour but de faire juger les vins nouveaux, mais de vendre.

Or, les clients de passage commandent difficilement un fût. On vend donc guère que du vin en bouteilles, à partir de sept francs la bouteille, ce qui fait un millier de franc par hectolitre.

On s'aperçoit alors que tel commerçant occupe les stands des vins du Midi.

Il ne reste plus rien de la production de 1927, mais seulement des vins capiteux des années précédentes.

A la place des jeunes Commissaires neutralisant leur connaissance de l'échantillon, d'accortes jeunes femmes vantent les vertus d'un produit qu'elles ne connaissent pas toujours.

La mode étant au vin blancs liquoreux, nous en trouvons dans tous les stands. Du reste les négociants ne restent pas toujours dans leur « région ».

En voyant le grand développement des Vouvray, nous avons demandé des explications. On nous a déclaré que trois communes seulement avaient droit à cette appellation d'origine. Et bien, ces trois communes noient les visiteurs dans un déluge d'offres. Un étranger peut croire que Vouvray est une région couvrant dix départements !

D'autres crus peu favorisés par la maturité reconnaissent que les vins ont été « chaptalisés » de deux degrés, c'est-à-dire sucrés à la cuve.

L'Est seul semble fidèle aux vins blancs secs et indique les cépages. Ces vins étant « drys » devraient bien être permis aux Américains !

Un délégué de ces régions « sèches » me fait remarquer un stand de plus de deux cents bouteilles provenant d'un arrondissement où on n'a pas récolté 500 hectolitres, paraît-il, en 1927.

Qu'importe si les frais ont été payés par l'habile négociant qui utilise ce stand... et d'autres stands, pour vendre les vins de cette région. . et d'autres régions.

Il est vain de vouloir se passer du commerce.

*
* *

A côté des vins, il y a les produits du miel, comme les hydromels, qui n'ont pas retenu notre attention.

Il y avait aussi du vinaigre aux cornichons ou des cornichons au vinaigre.

L'exposant nous déclare que la ville de Paris est anti-cornichonesque.

Elle frappe d'un droit d'octroi de 60 francs par hectolitre les sacs venant de la culture et renfermant 60 kilogs de cornichons payé 60 francs aux agriculteurs.

Voilà un bel exemple montrant qu'il y a loin de la rémunération du cultivateur à la prestation du consommateur.

Du reste, la Confédération générale des Producteurs de cidre a tenu pendant le concours une réunion où elle démontrait que le transport à 450 kilomètres *par wagon complet* doublait le prix des pommes.

Acte cinématographique

La Confédération Générale des Vignerons du Midi s'était jointe à la Société des Potasses d'Alsace pour inviter les visiteurs du Concours agricole à assister, l'après-midi, à la présentation du film intitulé : « La Vigne méridionale et le Vin ».

Il est bien regrettable qu'ils n'aient pu disposer de locaux dans l'enceinte du concours, car la plupart des visiteurs ne tiennent pas à faire un voyage au cœur de Paris au milieu de la journée.

C'est devant la leçon des choses du concours qu'on se rencontre, qu'on s'instruit, qu'on se crée de nouvelles relations.

D'autant que le bétail, les engrais, les produits laitiers et même les graines offrent une variété d'éléments d'observation.

Ce film eut été très utile pour montrer au visiteurs que, si le vin coule par fioles dans la vallée de la Loire, il roule par wagons-foudres dans le Midi, si peu représenté par les échantillons.

L'Association de propagande pour le vin distribuait aussi des notices et des cartes postales.

Ces dernières sont discrètes et soignées, au point qu'ayant présenté la collection des cartes recueillies au concours à une femme de goût, il nous fut répondu : « ce sont les seules qui ne sentent pas la réclame ».

Mais n'abusons pas de l'effigie de Pasteur.

*
* *

En somme, si on veut connaître les producteurs de vins de l'année, le mieux est de se procurer le catalogue de 270 pages, édité avec soin par l'Imprimerie nationale, car l'exposition ne les met pas en vedette. Les départements y sont classés par ordre alphabétique.

Ce catalogue contient aussi les prix pour quelques-uns, prix généralement fixés à l'hectolitre et à la barrique.

Mais on rapporte du concours agricole des prix-courants de vins de luxe vendus à la bouteille, en particulier de vins blancs liquoreux ou mousseux.

Mais comment expliquer qu'en Champagne la commune de Vertus seule ait envoyé quelques échantillons.

Notre impression est qu'on abuse du soufre et de l'acide carbonique et qu'on finit par dénaturer le goût du consommateur pour les vrais vins naturels.

Mais nous insistons à nouveau sur le fait que cette institution si onéreuse, si difficile à organiser, ne rend pas les services espérés peut-être par la masse des viticulteurs.

Et il ne faut pas compter sur les foires commerciales pour faire connaître la vigne aux consommateurs.

Paris est peut-être trop septentrional par rapport à la vigne, mais qu'y faire.

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université,
Ingénieur-agronome, à Gurgy-sur-Yonne.

LES PRODUITS D'UNE PROPRIÉTÉ
DES ENVIRONS DE MONTPELLIER, de 1873 à 1918

Comme suite à notre conversation sur le résultat de l'exploitation du Domaine de Bione, je vous envoie le détail des bénéfices et pertes de cette propriété depuis 1873 à 1918, relevé par M. Tissié sur un livre qui a été admirablement tenu, ce qui doit faire croire à l'authenticité des chiffres donnés.

RÉSULTATS DE L'EXPLOITATION DU DOMAINE DE BIONE.

Bénéfices et Pertes de 1873 à 1918.

Années	Bénéfices	Pertes	Prix de vente par hect.	Années	Bénéfices	Pertes	Prix de vente par hect.
			Fr.	Report.	147.861,55	126.967,60	Fr.
1873	»	12,216,05	28	1896	13.505,20	»	20
1874	»	35.968,40	15,40	1897	3.660,80	»	20
1875	»	27.419,50	7	1898	25.356,95	»	15,50
1876	»	9.734,70	20	1899	17.232,45	»	19
1877	»	9.061,30		1900	5.912,65	»	19
1878	»	8.192,25		1901	»	2.833	4
1879	»	4.184	Recon-	1902	588	»	8
1880	»	3.899,55	stitution	1903	8.489,25	»	22,50
1881	»	184,95	du	1904	980,05	»	5,50
1882	»	4.531,95	vignoble.	1905	»	2.922,35	6,50
1883	»	8.721,60		1906	»	3.022,85	9
1884	»	4.315,45	40	1907	246	»	10,25
1885	6.513,95	»	20	1908	5.298,35	»	7 et 5
1886	270,50	»	28	1909	3.014,30	»	10
1887	15.095,25	»	24	1910	10.933,50	»	23
1888	21.903,80	»	16	1911	22.037,50	»	20
1889	6.410,65	»	15	1912	34.064,15	»	22,50
1890	8.411	»	22	1913	31.642,33	»	29
1891	30.291,95	»	16,40	1914	»	15.326,60	7
1892	20.861,15	»	16,50	1915	5.807,80	»	40
1893	»	2.837,90	12	1916	12.213,10	»	46
1894	14.369,10	»	15	1917	19.192	»	105
1895	23.734,20	»	15	1918	45.276,20	»	90
A reporter.	147.861,55	126.967,60			413.312.13	151.072,40	

Courbe des prix auxquels a été vendue la récolte du vin de Sione de 1873 à 1915.

PRIX (Hectol.)

1873 1874 1875 1876 Phylloxéra 1884 1885 1886 1887 1888 1889 1890 1891 1892 1893 1894 1895 1896 1897 1898 1899 1900 1901 1902 1903 1904 1905 1906 1907 1908 1909 1910 1911 1912 1913 1914 1915

40 28 24 23 22,50 20 19 16,50 16,40 16 15,50 15 12 10,75 10 9 8 7 6.50 5.5o 4

1400 Hl 2560 Hl 1362 Hl 400 Hl 2930 H. 2377 Hl 2220 Hl 1734 Hl 1930 Hl 1840 Hl 1583 Hl 1400 Hl 1608 Hl 1708 Hl 440

Le résumé de ces chiffres est le suivant :

Bénéfices.............	413.312 Fr.	13
Pertes.................	151.072	40
Reste :	262.239 Fr.	73

En 45 ans, le revenu moyen est de : 5.827 Fr. 54.

Ce chiffre de 5.827 Fr. peut laisser rêveurs les gens du Nord qui se figurent que les résultats de ces dernières années étaient constants. Si l'on étend les recherches du revenu moyen, on est abasourdi de sa faiblesse. Ce revenu moyen est inférieur aux impôts payés à l'Etat pour cette propriété durant la période considérée.

E. Leenhardt

LES VINS DE FRUITS

M. Mathieu a présenté à l'Assemblée générale de la Société des Viticulteurs de France un rapport sur la fabrication des vins dits de fruits en Belgique et a fait ressortir l'influence croissante de cette fabrication sur la diminution de l'exportation des vins français ; or, nombre de ces vins dits de fruits frais, de fruits secs, de boissons alcooliques obtenues par addition d'eau et de sucre à ces soi-disant vins ou à des vins naturels, opération facilitée par la législation belge, sont ensuite mélangés illégalement à nos vins et souvent même présentés sous des noms de nos crus, M. Mathieu estime que les associations intéressées doivent apporter leur collaboration, pour aider à l'œuvre de répression, aux groupements belges ; la conclusion suivante de son rapport a été adoptée à l'unanimité :

Considérant :

1° Qu'il est de notoriété publique qu'il est présenté à l'étranger comme vin c'est-à-dire comme produit exclusif de la fermentation du raisin ou du jus de raisin frais et souvent sous des noms de crus français réputés, nombre de boissons alcooliques provenant de la fermentation, soit de jus de fruits frais avec ou sans addition d'eau et de sucre, soit de fruits secs additionnés d'eau et de sucre, soit de vins addionnés d'eau et de sucre, ou du coupage des vins naturels avec ces boissons alcooliques.

2° Que de telles pratiques constituent une fraude très préjudiciable à la production viticole française, qui non seulement est lésée par une concurrence déloyale due au bon marché de ces produits, mais aussi éprouve un préjudice par suite de la dépréciation jetée d'abord sur le vin par des produits qui n'en ont les qualités ni hygiéniques, ni gustatives; et ensuite surtout sur les crus réputés dont les noms sont usurpés.

Décide qu'elle apportera son appui à toute mesure de protection efficace des vins et des crus français contre ces fraudes.

N.

PARTIE OFFICIELLE

Le Régime des vins Tunisiens

Les Chambres ont voté la loi suivante, dont les dispositions entreront en vigueur dès que le Gouvernement du Protectorat aura adopté le régime métropolitain des alcools et des piquettes.

Sont admis en franchise les produits d'origine et de provenance tunisienne énumérés ci-après :

1° Jusqu'à concurrence d'un crédit annuel d'importation de 550.000 hectolitres les vins de rsisins frais dont le titre alcoolique ne dépasse pas 14°, les moûts mutés au soufre, les mistelles et les vins de liqueur ; l'imputation sur ce crédit des mistelles et des vins de liqueur ne pourra dépasser une proportion de 12 o/o du contingent total.

La totalité de l'alcool employé à la fabrication des vins mutés, mistelles et vins de liqueur sera imputée sur le contingent global de 12.000 hectolitres concédée ci-après ;

2° Jusqu'à concurrence d'un contingent de 12.000 hectolitres [d'alcool vinique pur, les alcools représentant le produit de la distillation de 100.000 hectolitres de vin. Le décret annuel pourra décider que partie de cet alcool, jusqu'à concurrence de 6.000 hectos pourra être importée sous forme de vin ;

3° Sans restriction les produits de cultures destinés à remplacer celle de la vigne, y compris leurs produits de transformation à l'état desséché ou conservés par quelque procédé que ce soit, ces cultures seront déterminées par décrets rendus sur la proposition des Ministres des Affaires Etrangères et de l'Industrie et des Finances.

Le contingent global fixé par l'introduction en France des vins tunisiens, au bénéfice du régime de faveur et en vue de leur consommation en France, sera augmenté automatiquement, en cas d'une récolte en France-Algérie inférieure à 60 millions d'hectolitres d'une quantité évaluée sur la base suivante: 20.000 hectolitres pour chaque million de déficit constaté sur ce chiffre de 60 millions

Les produits vinicoles importés en sus des contingents visés ci-dessus seront soumis aux droits du tarif minimum.

Art. 2. — Lorsque la Tunisie n'aura pas épuisé au cours d'un exercice la totalité des crédits visés à l'article premier, les quantités non importées en France ne pourront en aucun cas, s'ajouter au contingent de l'exercice suivant.

Par contre, si des stocks restent disponibles pour l'exportation, en excédent des contingents, un décret pourra autoriser leur importation en France, au bénéfice du régime de faveur, dans la limite des quantités jugées utiles pour satisfaire aux besoins de la métropole et sous la réserve expresse que les vins importés dans ces conditions seront imputés sur les crédits de la campagne suivante.

Art. 3. — Le Gouvernement pourra par décrets, admettre en franchise les produits d'origine et de provenance tunisienne autres que ceux visés à l'article premier de la présente loi. Toutefois, l'application de cette mesure sera subordonnée à la condition que les produits similaires français bénéficieront du même régime à leur entrée en Tunisie et que les similaires étrangers y seront, d'autre part, soumis au même tarif douanier qu'à l'entrée en France.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Union de la viticulture et du commerce pour la défense du vin de Bourgogne

Le 29 février 1928, la Commission des Boissons de la Chambre des Députés a reçu une délégation de l'Union de la Viticulture et du Commerce pour la Défense du Vin de Bourgogne, délégation composée de M. le Docteur Ozanon, Président, et de M. Chauvet, Vice-président.

La délégation a demandé que les eaux-de-vie de Bourgogne provenant de produits chaptalisés puissent obtenir l'acquit blanc, et que les négociants vendant des alcools répondant à des appellations différentes, ne soient plus obligés à avoir autant de magasins séparés que de catégories d'alcools.

Après observations de MM. Barthe, Bonder, Camuzet et Dubois représentants de l'Administration des Finances, la Commission des Boissons s'est prononcée en faveur de la réforme et a émis le vœu que l'Administration rédige un texte sur cette question.

* * *

D'autre part, dans sa séance du 28 mars 1928, le Bureau de l'Union Bourguignonne, présidé par M. le Docteur Ozanon, a émis à l'unanimité le vœu que les appellations d'origine puissent être vendues dans des bouteilles autres que la bourguignonne, sous réserve que :

1° L'indication de la contenance figure sur l'étiquette portant l'appellation d'origine ;

2° Elle soit indépendante de tout autre indication ;

3° Elle figure en haut de l'étiquette, en caractères de quatre millimètres et sans abréviation ;

4° Un délai de six mois soit accordé pour permettre l'écoulement des stocks d'étiquettes non conformes aux prescriptions ci-dessus.

Ce vœu a été transmis télégraphiquement au Ministre de l'Agriculture.

En outre le Bureau de l'Union a décidé à l'unanimité d'intervenir énergiquement auprès du Ministre précité, pour que des instructions précises soient données aux Agents de la Répression des Fraudes, afin que soient poursuivies devant le Tribunal Correctionnel, les marques de fabrique telles que « Clos de X... », faisant confusion avec les appellations d'origine.

N.

Application de la Loi de juillet 1927 sur les appellations d'origine.— Le Syndicat des Bordeaux méthode Champenoise envoie à ses adhérents la note suivante :

La circulaire ministérielle du 15 décembre 1927 et les suivantes ont fixé au 1er avril 1928 le dernier délai imparti à tous les intéressés pour se mettre en règle avec les dispositions de la loi de juillet 1927.

Sur toute bouteille de Vin Mousseux mise en vente, quelle que soit la date à laquelle elle aura été facturée :

1° « *Méthode Champenoise* » devra remplacer « *Champagnisé* », même s'il s'agit d'un vin ayant droit à un nom d'origine ; on devra étiqueter : Bordeaux Méthode Champenoise, au lieu de Bordeaux Champagnisé.

2° « *Vin mousseux produit en cuve close* » devra être inscrit sur l'étiquette en caractères très apparents et de même apparence typographique quand il s'agira d'un vin rendu mousseux par ce procédé insdustriel.

L'attention des détaillants intéressés, Hôteliers, Restaurateurs, Cavistes, etc..., est tout spécialement attirée sur la nécessité :

1° D'obtenir de leurs fournisseurs de Vin Mousseux, des *garanties formelles* sur la méthode ou le procédé employés ;

2° De se mettre en règle avec les décisions légales ci-dessus, dont le règlement d'administration publique attendu fixera incessamment les modalités et sanctions.

Le Syndicat des Bordeaux Méthode Champenoise vient de déposer une marque syndicale appelée à donner toute garantie sur l'emploi exclusif de la méthode champenoise.

Le Président,
Georges JONHSTON.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

La Compagnie des Chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée vient d'éditer le compte-rendu des séances du « Congrès National pour la lutte contre les ennemis des cultures » qu'elle a organisé, à Lyon, les 28, 29 et 30 juin 1923.

Les Producteurs soucieux de belle venue de leurs récoltes y trouveront un ensemble de rapports d'une haute valeur scientifique et pratique sur les affections les plus graves des arbres fruitiers, des plantes maraîchères et florales, de la vigne, des céréales, des cultures de l'Afrique du Nord, etc..., ainsi que des études très documentées sur les appareils, les produits insecticides et fongicides, l'organisation des Syndicats de défense, etc...

L'ouvrage est en vente au Service Agricole de la Compagnie P. L. M. 20, Boulevard Diderot, à Paris, aux prix de 15 fr. pour la France et de 20 fr. pour l'étranger.

Prière de joindre à la demande un mandat-poste au nom de M, Raybaud, Inspecteur principal, Chef de ce Service.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Ces jours derniers, il s'est traité un certain nombre d'affaires. en revente, de gros à gros, dans les Entrepôts parisiens. Les prix pratiqués pour ces affaires ont marqué quelque tendance à la hausse. Des vins rouges du Midi 8° ont été payés de 200 à 210 fr., des 9° de 215 à 230 fr., des 10° de 230 à 240 fr., des 11° de 245 à 255 fr. Pour des Algérie rouges 10 à 11°, il a fallu débourser de 235 à 255 fr. ; pour des rosés de cette provenance, faisant 10°5, 230 fr. environ. En vins blancs courants 9° à 10°, on a payé de 220 à 235 fr. ; des Algérie blancs ont été traités de 250 à 260 fr. pour des 11 à 11°5 ; des Espagne ont été offerts à 240 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris. Il s'est fait aussi quelques affaires en vins de Portugal.

Les demandes des détaillants sont toujours peu importantes. Ils se plaignent du peu d'écoulement.

Dimanche dernier, a eu lieu au Rocher de Cancale, à Bercy, la fête des vins du Midi, de la Corse et d'Algérie ; une Fée des vins du Midi a été élue. Cette fête, comme les précédentes, a eu lieu avec la collaboration de la Chambre syndicale des vins de Paris et de la Seine.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 26 mars	Cours du 2 avril
8°....................			
8 à 9°..................			
9 à 10°..............	250 à 270 fr.	Aramon 145 à 155 fr.	Aramon 145 à 155 fr.
11°..................			
11 à »................		supérieurs 165 à 175	supérieurs 165 à 175
Costières.............			
Rosé, Paillet, gris... .		Costières 195 à 220 fr.	Costières 195 à 220
Blanc Bourret........		Clairettes 195 à 220 fr.	Clairettes 195 à 220
Blanc Picpoul...... .			

Cave coopérative de Saint-Christol-les-Alès, et Bagard, un lot vin rouge, 8 deg. 2, à 170 francs l'hecto, retiraison avril.

Cave Coopérative de Saint-Maurice-de-Cazevieille, 165 hectos vin rouge, 7 deg. 6, à 157 francs l'hecto.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 27 mars	Cours du 3 avril
8°1/2..................			
9°....................		7·5 à 9°	7°5 à 9°
10°....................	250 à 265 fr.	»»« à «»« fr.	155 à 170 fr.
11°....................		7·5 à 11° 155 à 210	9°5 à 10° 190 à 205
Rosé..................			
Blanc de blanc........			

Montpellier. — Du Bureau du Syndicat régional des Vignerons de Montpellier-Lodève (C. G. V.) :

Gignac, 200 hectolitres de vin rouge, 10 degrés, 200 francs. — Puilacher, 500 hectolitres, vin rouge, 8 degrés 2, à 170 francs.

— De la Fédération Méridionale des caves coopératives de vinification.

La cave coopérative de Beaucaire (Gard) a vendu du 25 au 31 mars : 200 hectos de vin rouge, 8 degrés 7 (vin de plaine) au prix de 175 fr. l'hecto, nu pris en cave, enlèvement immédiat.

La cave coopérative de Barbaira (Aude) a vendu, le 29 mars, 365 hectos, vin rouge, Corbières, 10 degrés 3, au prix de 210 fr. l'hecto (retiraison courant avril).

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 28 mars 1928.

Vins rouges courant de 7°5 à 11 degrés, de 155 à 210 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés »»,«« à »»,«» le d.; blanc, 9 à 11°0 »» à ««,»», nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 23 mars	Cours du 30 mars
8°....................			
9°....................			
10°....................	250 à 260 fr.	8° à 10° 165 à 200 fr.	8° à 10° 165 à 200
11°....................			
Vins rosés 8°..........	225 à 250	19 à 20 fr. 50	19, 00 à 20,00
Vins blancs............	220 à 260	»	»

Béziers. — Du Bureau du Syndicat des vignerons de la région de Béziers Saint-Pons (C. G. V.):

Agde: un lot vin rosé, 350 hectolitres, 8 degrés 4, à 165 fr. l'hectolitre. — Bessan: un lot vin rouge, 2.200 hectolitres, 9 degrés 2, à 180 fr. l'hectolitre; un lot vin blanc, 450 hectolitres, 10 degrés 4, à 180 fr. l'hectolitre. — Béziers: un lot vin rouge, 500 hectolitres, 10 degrés 2, à 200 fr. l'hectolitre. — Castelnau-de-Guers: un lot vin rosé, 2.000 hectolitres, 7 degrés 9, à 158 fr. l'hectolitre. — Maureilhan: un lot vin rouge, 350 hectolitres, 9 degrés 4, à 190 fr. l'hectolitre. — Montagnac: un lot vin rouge, 400 hectolitres, 10 deg., à 200 fr. l'hectolitre. — Poilhes: un lot vin rouge, 550 hectolitres, 7 degr. 5, à 158 fr. l'hectolitre. — Puissalicon: un lot vin rosé, 295 hectolitres, 9 deg. 3, à 198 fr. l'hectolitre. — Puisserguier: un lot vin rouge, 1.000 hectolitres, 10 degrés, à 200 francs l'hectolitre. — Sauvian: un lot vin rouge, 350 hectolitres, 8 degrés 8, à 180 fr. l'hectolitre. — Villeneuve: un lot vin rouge, 1.200 hectolitres, 9 degrés 4, à 188 fr. l'hectolitre.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 25 au 31 mars 1928:

Récolte 1927. Vins rouges, de 8,0 à 10°, de 165 à 200 fr.; bourrets et picpouls, «« ,«« à »« fr. «»; clairettes, «» à »» fr.; rosés, 19 fr. »» à 20,»«.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 1er avril 1928: Vins rouges, de 11 à 12°, de 220 à 235 fr.

Carcassonne. — Semaine du 24 au 31 mars 1928:

Récolte 1927. Rouges, 8 à 9°, 166 à 188 fr.; 9 à 10°, 185 à 205; de 10 à 11°, 200 à 220 fr.

Narbonne. — Du Bureau du Syndicat Régional des Vignerons de Narbonne. — Sallèles-d'Aude, un lot vin blanc, 500 hect., 9°7, 185 fr. l'hectol.; Narbonne, un lot vin rouge, 600 hect., 8°, 162 fr.; 2.000 hect., 8°3, 175 fr.; Cruzy (Hérault), 360 hect., 8°6, 185 fr.; Narbonne, 600 hect., 8°7, 180 fr.; Ouveillan, 750 hect., 9°5, 186 fr.; Cuxac-d'Aude, 250 hect., 9°7, 196 fr.; Narbonne, 600 hect., 9°7, 198 fr.; 200 hect., 9°7, 196 fr.; Fabrezan, 200 hect., 9°9, 200 fr.

Narbonne, 3.000 hect., 10°, 200 fr.; Villedaigne, 200 hect., 10°, 200 fr.; Narbonne, 500 hect., 10°, 205 fr. (revente); Puisserguier (Hérault), 1.500 hect., 10°, 205 fr. Trausse, 600 hect., 10°3, 206 fr.; Blomac, 240 hect., 10°3, 210 fr.; Fleury-d'Aude, 600 hect., 10°8, 220 fr.; Roquefort-des-Corbières 220 hect., 11°2, 220 fr.; 390 hect., 11°5, 230 fr.; 365 hect., 12°, 540 fr.; Leucate, 500 hl., 12°3, 240 fr.; Douzens, 300 hect. 12°7, 260 fr.;

L'hecto nu suivant degré, couleur, distance et conditions de retiraison.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan.** — On cote:

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 24 mars	Cours du 31 mars
8°.			
9°.	240 à 260 fr.	8 à 12°	8 à 12°
10°			
11°		162 à 220 fr.	165 à 220 fr.
11 à 12°			
12 à 13°			

Perpignan. — Cote de Chambre d'Agriculture. — Vins rouge de 8 à 10 degrés, de 21 à 20 francs; de 10 à 13 degrés, de 20 à 10 francs.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — 28 mars. — Rouge, 8 à 10°, 158 à 195 fr.; 10 à 12°, 195 à 215 fr.; blanc, 19 à 20 fr.; rosé 18,50 à 19 fr. Prix à majorer de 90 fr. chez le détaillant.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Les transactions sont toujours très calmes : on signale cependant un petit courant d'affaires.

Les prix sont tenus très fermes et le seront jusqu'après la période critique des gelées.

On cote les vins rouges ordinaires de 1.800 à 1.950 francs le tonneau nu et les vins blancs de 2.000 à 2.200 francs.

Eauze. — Vins blancs 42 à 44 francs ; vins rouges de 43 à 45 fr. le degré, barrique 228 litres.

GERS. — **Plaisance-du-Gers.** — Vins blancs 50 francs le degré, barrique 300 litres (vins rouges, pas d'affaires).

Saint-Clar. — Vins rouges de 45 à 47 francs ; vins blancs de 42 à 44 francs le degré, barrique 228 litres.

MAINE-ET-LOIRE. — **Saumur.** — Les vins s'enlèvent peu à peu, les vins blancs de bouteille sont demandés et se traitent de 1.000 à 1.400 francs la barrique de 225 litres.

LOIRET. — **Orléans.** — Vin rouge du pays Gris-Meunier, 500 à 550 francs. Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, de 425 à 500 francs ; de Blois, de 400 à 450 francs, les 278 litres.

CENTRE. — De L'*Agriculture du Centre.* — LOIR-ET-CHER. — Région de Mont : La vente reste calme. Les vins moyens trouvent cependant 22 et 23 francs le degré-hectolitre. La rareté des vins blancs les fait coter jusqu'à 25 francs au degré, 8° à 8°5.

Région de Faverolles-Saint Julien : Les vins rouges qui restent se cotent, à 7°, 400 francs la pièce de 250 litres, mais il y a bien peu de demandes. Les rouges atteignent 23 francs le degré en moyenne.

Région de Limeray-Cangey : Les transactions sont faibles en raison de l'incertitude de la prochaine récolte et du peu d'importance des stocks. Les vins rouges changent de mains à 160 francs l'hecto à 7° ; les gris s'offrent à 190 francs à 8° 1/2.

CHER. — Région de Crézancy : Les vins restant en cave sont de qualité inférieure de 7° à 8° et se laissent à 250 francs l'hectolitre en rouge et 300 fr. en blanc, pris en cave.

ALSACE. — **Strasbourg.**— 28 mars.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux	340 à 360	300 à 350
Vieux	»»» à »»»	»«« à «««
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	420 à 450	380 à 400
Vieux	«»« à «««	»»» à «««
Vins blancs fins :		
Nouveaux	500 à 600	»»» à »»»
Vieux	««« à «»«	»»» à «««
Vins rouges :		
Nouveaux	220 à 240	200 à 220

L'hecto nu, gare départ.

Vins blancs fins en bouteilles 17 à 18 fr. suivant qualité, caisses et emballage compris.

ALGERIE. — Alger. — Du 24 mars 1928.

Vin rouge, 1er choix, 16,50 à 18,50 ; 2e choix, 16,50 à 18,50 ; 3e choix, 16,50 à 18,50 le degré.

Vins blancs, de raisins rouges, 16,50 à 17,50; blancs de blancs, 16,50 à 17,50.

Oran. — Récolte 1927. — Vin rouge, 17,25 à 18,«» le degr. ; supérieur, à »»,»» fr. rosé, »»,»» à «« fr. «» ; blanc, à ««,»» à »«,««. Nu à la propriété.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »«« à «««« fr.; eaux-de-vie de marc 86°, »»» à ««« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, «»« à ««« francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. — 3/6 vin 86°, «»»» à 1060 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à 675 ; 3/6 marc, 86°, ««« à »»« fr.; eau-de-vie de marc, 52°, »»» à 685 fr.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, 980 à 1000 ; 3/6 marc, 86°, 930 à 950 ; eau-de-vie de marc, 570 à 580 fr.

Perpignan. — rectifié 96 à 97°,»»»» à »»»» fr. les 100°.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 27 mars 1928.

	avril	mai	juillet-août
Blé	166 P.	167,75-168	166,25 P.
Seigle	137 N.	137 N	137 N.
Avoine noire	126,25-126 P.	128,25 P.	125,50 P.
Avoine	126 N	128 N	125,50 N

Alger. — 3 avril 1928.

Blé tendre colon 1er choix, 170 à 171 fr.

Blé tendre colon 2e choix, 164 à 165 fr.

Blé dur colon, 160 à 162 fr.

Orge colon, 114 à 116 fr.

Avoine d'Algérie, 115 à 118 fr.

New-York. — 30 mars :

	Prix par bush en d. et cts	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver..........	1,82 1/4	128.63	171 51	+ 0.66
Juillet....................	..., ./.	.....	......	....
Septembre..................	.... ./.	.....	......	....
Décembre...................	1,60 3/4	113.46	151.28	+ 0.66
Maïs disp..................	115 1/4	93.71	117.14	+ 2.26

Blé dur d'hiver nº 2 nouveau disponible »»» ./· c. le bushel (»»» fr. »« les 100 kil.). bigarré durum ««« «/» cents («»« fr. «»).

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 111 fr.; sublimé pur, 131 fr. les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 135 à 140 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 133 à 140 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 33 à 33,50.; sulfate cuivre cristaux 98/99, 340 à 350 fr.; sulfate cuivre neige, 345 à 355 fr.; superphosphate minéral 14, 25 à 28 fr. ; sulfate de fer, à 37 fr. 50 logé gare de Sète.

Montpellier. — Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 25 au samedi 31 mars 1928

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
Nantes						
Dimanche ..	»	6	12	5	18	3
Lundi	13	5	18	2	0.2	«
Mardi	12	7	13	7	11.2	2
Mercredi ...	13	6	14	9	0.4	2
Jeudi.......	11	8	14	5	»	»
Vendredi ...	»	»	13	8	«	11
Samedi......	12	6	12	1	5	»
Total...	172	90	191	37	62.8	50
Rochefort						
Dimanche ..	13	8	13	4	24	7
Lundi	12	8	12	3	11	4
Mardi	12	7	11	6	11	3
Mercredi	13	7	13	10	8	7
Jeudi......	12	4	14	7	9	1
Vendredi ...	»	»	13	9	«	11
Samedi......	12	7	11	3	7	»
Total....	184	93	186	99	109	71
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	14	6	13	5	2	«
Lundi	12	7	11	1	1.4	1
Mardi	8	6	10	1	0.4	»
Mercredi....	14	5	11	5	»	5
Jeudi.......	12	3	14	1	0.2	2.5
Vendredi ...	«	»	12	«	»	»
Samedi.....	22	6	9	4	6	2.1
Total....	174	63	184	45	23	26.
Bordeaux						
Dimanche...	11	9	13	6	19	2
Lundi	14	7	11	2	17	8
Mardi	14	5	13	3	17.1	4.1
Mercredi....	15	7	13	10	20	5.5
Jeudi.......	11	7	15	4	10	1
Vendredi ...	»	»	14	8	«	9
Samedi.....	16	6	13	0	5	0.3
Total....	199	90	211	81	106.1	89.9
Toulouse						
Dimanche...	13	5	16	7	17	13
Lundi	9	7	10	4	16	12.3
Mardi	13	5	10	8	1	0.4
Mercredi ...	13	6	12	6	1	7
Jeudi.......	11	5	12	5	12	13
Vendredi ...	«	«	16	8	»	»
Samedi	14	7	12	3	«	4
Total....	169	86	215	90	67.	74.9
Perpignan						
Dimanche...	19	10	16	8	7	15
Lundi.......	16	10	11	»	»	«
Mardi.......	18	9	13	8	«	»
Mercredi.....	17	9	13	9	0.8	2.2
Jeudi	15	4	17	10	4	2
Vendredi....	»	»	17	11	«	»
Samedi	18	9	16	8	«	»
Total	194	113	222	104	38.3	24.4

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche	12	6	12	4	«	8
Lundi	14	7	14	3	0.1	0.6
Mardi	16	6	13	1	11	3
Mercredi	15	6	12	6	2	0.5
Jeudi	11	1	11	3	14	7
Vendredi	»	»	12	5	»	7
Samedi	13	5	9	4	3	3.1
Total	178	59	190	55	49.1	51.8
Besançon						
Dimanche	15	6	12	6	«	«
Lundi	15	6	10	5	«	«
Mardi	10	«	12	3	»	1
Mercredi	15	5	12	5	«	«
Jeudi	15	4	13	3	«	«
Vendredi	»	«	11	4	«	«
Samedi	20	7	7	4	«	1
Total	176	56	182	53	»	9
Lyon						
Dimanche	16	7	14	7	1	»
Lundi	16	10	9	5	»	2.5
Mardi	11	8	9	3	0.3	1
Mercredi	15	4	14	7	2	2
Jeudi	13	3	14	3	9	1
Vendredi	»	«	14	6	»	1
Samedi	17	»	9	5	«	0.7
Total	172	72	187	65	19.	24.2
Marseille						
Dimanche	17	7	»	8	13	7
Lundi	15	8	12	2	»	«
Mardi	13	10	13	8	«	«
Mercredi	16	9	15	8	«	»
Jeudi	16	6	16	8	»	«
Vendredi	»	«	13	3	»	«
Samedi	18	14	15	7	«	1
Total	167	96	194	80	51.9	58.6
Montpellier						
Dimanche	14.0	9.1	11.0	6.8	»	4.8
Lundi	13.1	8.9	13.9	5.4	»	«
Mardi	17.3	9.9	13.8	7.3	»	»
Mercredi	14.3	9.5	16.9	9.0	»	»
Jeudi	16.1	7.0	16.4	9.9	«	«
Vendredi	15.9	5.1	14.0	7.9	»	»
Samedi	15.1	11.9	16.3	7.1	5.8	1.2
Total	198.4	71.9	203.6	98 5	187.7	86.4
Alger						
Dimanche	17	17	13	18	1	»
Lundi	»	«	15	11	«	3
Mardi	13	«	13	13	»	«
Mercredi	»	»	14	15	»	»
Jeudi	17	«	16	15	»	9
Vendredi	»	»	15	15	»	«
Samedi	»	«	16	15	»	«
Total	107	82	216	190	1.8	12

Observations. — Printemps